Artikel vom 12.11.2025 · Ausgedruckt am 12.11.2026, 03:28 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/crumble-cookies-mit-himbeer-topping

Crumble-Cookies mit Himbeer-Topping



Foto: Julia Ernsting

Zutaten (für 16 Stück):

Teig:

120 g Margarine

100 g Zucker

1 Prise Salz

1 Ei

1 TL Zitronenabrieb

175 g Mehl

½ TL Backpulver

1 Msp Natron

50 g gehackte weiße Schokolade

25 g gehackte Pistazien.

Topping:

175 g Frischkäse

80 g Schlagsahne

1 P Sahnesteif

4 bis 5 EL Himbeermarmelade (nach Belieben)

Außerdem:

weiße Schokolade, gehackte Pistazien und gegebenenfalls frische Himbeeren zum dekorieren

Zubereitung:

Margarine, Zucker und Salz verrühren. Ei und Zitronenabrieb dazugeben und unterrühren. In einer extra Schüssel Mehl, Backpulver und Natron mischen. Nach und nach unterrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Die gehakte Schokolade und die gehackten Pistazien kurz unterrühren. Den Teig 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Mit einem Eisportionierer oder zwei kleinen Löffeln Halbkugeln auf das Backblech setzen. Dabei viel Abstand lassen, da die Cookies verlaufen! Die Cookies 12 bis

14 Minuten goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Mit dem zweiten Blech gleich verfahren. Wenn die Cookies vollständig ausgekühlt sind, kann das Topping zubereitet werden. Hierfür die Sahne mit dem Sahnesteif aufschlagen. In einer Schüssel den Frischkäse mit der Marmelade glatt verrühren. Die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben. Das Topping in einen Spritzbeutel mit der gewünschten Lochtülle geben und die Cookies damit dekorieren. Zum Schluss kann noch mit einem Sparschäler weiße Schokolade gehobelt werden, um die Cookies zu dekorieren. Zudem können die Cookies noch mit gehackten Pistazien und / oder frischen Himbeeren dekoriert werden.

Julia Ernsting